



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREI WIRTSCHAFT

FISCHWOCHEN & Aschermittwoch von 13. Februar 2026 bis 15. März 2026

Vorspeisen

Matjes Hausfrauenart 12,50 EUR

zartes Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken
in feiner Schmand-Joghurt-Soße, dazu kleine Kartoffeln ^{3, 4}

Hofgut-Bouillabaisse 8,50 EUR

kräftige Edelfischsuppe nach Art des Hauses ³

Räucherlachstatar 14,50 EUR

auf Avocado-Bett mit Sahnemeerrettich-Schmand

Hauptgerichte

Ganze Wolfegger Forelle vom Grill 22,80 EUR

aus der Fischzucht Durach, serviert mit Salzkartoffeln

Matjes Hausfrauenart 18,80 EUR

zartes Matjesfilet mit Äpfeln, Zwiebeln und Essiggurken
in feiner Schmand-Joghurt-Soße, dazu kleine Kartoffeln ^{3, 4}



Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.



HOFGUT FARNY

HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT

FISCHWOCHEN & Aschermittwoch von 13. Februar 2026 bis 15. März 2026

Tranche vom Lachsfilet
auf Gemüsebandnudeln an Weißwein-Zitronen-Soße,
mit Forellenkaviar 24,50 EUR

Gebackenes Karpfenfilet in knuspriger Panade,
dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat ^{3, 4} 22,50 EUR

Gebratenes Felchenfilet „Müllerin Art“
in Butter gebraten, dazu kleine Röstkartoffeln 23,80 EUR

Dessert

Cassis-Joghurt-Mousse ⁶ 7,50 EUR

Tonkabohnenparfait 7,50 EUR

wahlweise

mit 2 cl FARNY Falken Single Malt Whisky,
10 Jahre gelagert ¹ 11,80 EUR

Auf Nachfrage sind gerne Beilagenänderungen möglich, hierfür berechnen wir 2,00 EUR.
Gerne erhalten Sie auch kleine Portionen. Hierbei verrechnen wir 1,50 EUR.
Auf Wunsch halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen Allergenen und Zusatzstoffen bereit.